AMENDING LABORATORY REPORT
RAPPORT DE LABORATOIRE RECTIFICATIF

Laboratory Number:
Numéro de laboratoire:
204801-001/002 (amending report; rapport rectificatif)
202620-001/002 (original report; rapport original)

Date Reported:
Date du rapport:
2020-01-23

Request information:
Information sur la demande:

Reference:
Référence:
12740003213229

Importer:
Importateur:
9311 3652 QUEBEC INC (LES ALIMENTS SARAH INC)
1300 Ave Valleyfield,suite5
Laval, Quebec
H7C 2K6
CAN

Manufacturer/Exporter:
Fabricant/Exportateur:
ALGERIE CREME SARL
Zone Industriel Bir El DJR
Oran
32 31000
DZ

Requester:
Demandeur:
Roussin, Stéphane
CBSA-ASFC
5e étage/ 5th floor
400, Place D'Youville
Montréal
QUE
H2Y 2C2

204801-001 FROMAGE FONDU À TARTINER: LA JEUNE VACHE, PROCESS CHEESE SPREAD - 1KG
204801-002 FROMAGE FONDU À TARTINER: LA JEUNE VACHE, PROCESS CHEESE SPREAD - 400 GR.

Ceci est un rapport rectificatif du rapport de laboratoire no 202620-001/002, signalé le 2019-06-20, transaction / no du cas 12740003213229. Un nouvel examen des résultats analytiques indique qu'une erreur s'est produite lors de la rédaction du rapport en ce qui concerne la déclaration de la source du gras. Cette erreur affecte le classement tarifaire de ces produits.

Le rapport précédent est donc remplacé par le suivant:

Les articles 202620-001 et 202620-002 sont le même produit, mais en deux formats différents. On notera que le présent rapport repose sur l'analyse en laboratoire de l'article 202620-002 seulement.

Il s'agit d'une pâte crémeuse blanche opaque dégageant un arôme léger, conditionnée pour la vente au détail dans un sac scellé en papier d'aluminium, lui-même contenu dans une boîte en papier. Selon l'étiquette, les ingrédients sont de la pâte de fromage, du lait écrémé reconstitué, du beurre, des protéines laitières, de l'eau, des polyphosphates, des citrates, de l'acide citrique, et un épaississant.

Selon la fiche technique supplémentaire fournie, les ingrédients sont les suivants :

Pâte de fromage cheddar	12 %
Poudre de lait	11 %
Beurre	13 %
Protéines laitières	3 %
Polyphosphates	2,1 %
Citrates	0,3 %
Acide citrique	0,2 %
Épaississant	4 %
Sel de table	2 %
Sels minéraux	3,4 %
Eau	49 %

D'après l'analyse de laboratoire, le produit contient environ 59 % d'eau, 19 % de gras (cohérentes avec un mélange de matières grasses végétales et de source laitière), 6 % de protéines (protéines laitières), 5 % de lactose et 3 % de minéraux.

En réponse à vos questions, sur la base de la liste des ingrédients, à mon avis, ce produit répond aux exigences techniques de la position 04.06. Cependant, l'analyse en Laboratoire indique la présence de gras végétal.

Ce produit semble être similaire à un fromage fondu, mais l'ajout de matières grasses non laitières l'exclut de la position 04.06. À mon avis, ce produit peut mériter une considération dans la position 21.06. De plus, à mon avis, ce produit contient 50% ou plus en poids de contenu laitier.

****

This report amends Laboratory Number 202620-001/002, reported 2019-06-20, under Transaction / Case No. 12740003213229. Re-examination of the analytical results indicates an error was made in the reporting of the source of the fat. This error affects the Tariff classification of these products.

The previous report is superseded by the following report:

202620-001 and 202620-002 are the same product in different sizes. Please note that this report is based on the Laboratory analysis of 202620-002 only.

This product consists of an opaque white creamy paste with a mild aroma, packaged for retail sale in a sealed foil bag and further contained in a paper box. According to the product label, this product is composed of cheese dough, reconstituted skim milk, butter, protein of milk, water, poly-phosphate, citrate, citric acid, and thickening agent. According to the supplemental technical sheet provided, this product is composed of:

Cheddar cheese paste	12%
Milk powder	11%
Butter	13%
Milk protein	3%
Polyphosphate	2.1%
Citrate	0.3%
Citric acid	0.2%
Thickening	4%
Table salt	2%
Mineral salt	3.4%
Water	49%

Based on Laboratory analysis, this product contains approximately 59% moisture, 19% fat (consistent with a mixture of vegetable and milk fat), 6% protein (consistent with milk proteins), 5% lactose and 3% minerals.

In response to your questions, based on the ingredient list, in my opinion this product meets the technical requirements of heading 04.06. However, Laboratory analysis indicates the presence of some vegetable fat.

This product appears to be similar to a processed cheese, however; the addition of non-dairy fat excludes it from heading 04.06. In my opinion, this product may warrant consideration in heading 21.06. Furthermore, in my opinion, this product contains 50% or more by weight of dairy content.

Andrea O'Brien
Chimiste principale
Section d'analyse des douanes
Direction des sciences et de l'ingenierie
Telephone: (613) 954-0397 Fax: (613) 952-7825

If you need more information, please do not hesitate to contact the analyst. SED's primary responsibilities are to analyse products in accordance with relevant legislation and to provide scientific advice. Any tariff classification opinions provided by SED are for information only. Tariff, Origin and Valuation Division is responsible for tariff classification policy and its application.

Prière de communiquer avec l'auteur si vous avez besoin d'informations additionnelles. Les responsabilités principales de la DSI sont d'analyser les produits selon la législation pertinente et de fournir des avis scientifiques. Tout conseil se rapportant au classement tarifaire fourni par la DSI est à titre d'information seulement. La Division du tarif, de l'origine et de l'établissement de la valeur est responsable de la politique en matière de classification tarifaire et de son application.

Canada Border Services Agency | Agence des services frontaliers du Canada

LABORATORY REPORT – RAPPORT DE LABORATOIRE

Laboratory Number: 202620-001/002
Numéro de laboratoire:

Date Reported: 2019-06-20
Date du rapport:

Request information:
Information sur la demande:

Reference: 12740003213229
Référence:

Importer:
Importateur:
9311 3652 QUEBEC INC (LES ALIMENTS SARAH INC)
1300 Ave Valleyfield,suite5
Laval, Quebec
H7C 2K6
CAN

Manufacturer/Exporter:
Fabricant/Exportateur:
ALGERIE CREME SARL
Zone Industriel Bir El DJR
Oran
32 31000
DZ

Requester:
Demandeur:
Roussin, Stéphane
CBSA-ASFC
5e étage/ 5th floor
400, Place D'Youville
Montréal
QUE
H2Y 2C2



202620-001 FROMAGE FONDU À TARTINER: LA JEUNE VACHE, PROCESS CHEESE SPREAD - 1KG
202620-002 FROMAGE FONDU À TARTINER: LA JEUNE VACHE, PROCESS CHEESE SPREAD - 400 GR.

Les articles 202620-001 et 202620-002 sont le même produit, mais en deux formats différents. On notera que le présent rapport repose sur l'analyse en laboratoire de l'article 202620-002 seulement.

Il s'agit d'une pâte crémeuse blanche opaque dégageant un arôme léger, conditionnée pour la vente au détail dans un sac scellé en papier d'aluminium, lui-même contenu dans une boîte en papier. Selon l'étiquette, les ingrédients sont de la pâte de fromage, du lait écrémé reconstitué, du beurre, des protéines laitières, de l'eau, des polyphosphates, des citrates, de l'acide citrique, et un épaississant.

Selon la fiche technique supplémentaire fournie, les ingrédients sont les suivants :

Pâte de fromage cheddar	12 %
Poudre de lait	11 %
Beurre	13 %
Protéines laitières	3 %
Polyphosphates	2,1 %
Citrates	0,3 %
Acide citrique	0,2 %
Épaississant	4 %
Sel de table	2 %
Sels minéraux	3,4 %
Eau	49 %

D'après l'analyse de laboratoire, le produit contient environ 59 % d'eau, 19 % de gras (matières grasses du lait), 6 % de protéines (protéines laitières), 3 % de minéraux, et 5 % de lactose.

Pour répondre à vos questions, après analyse de laboratoire et examen de la liste des ingrédients, je suis d'avis que le produit répond aux exigences techniques de la position 04.06.

Les citrates et les polyphosphates sont des émulsifiants, tandis que l'acide citrique est un acidulant. Selon le *CODEX STAN A-8(b)-1978 Norme Codex générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine*, le produit satisfait au critère de composition pour être considéré comme une tartinade au fromage. Je suis donc d'avis que la meilleure façon de le décrire est comme un « fromage fondu, autre que râpé ou en poudre » de la sous-position 0406.30.

****

202620-001 and 202620-002 are the same product in different sizes. Please note that this report is based on the Laboratory analysis of 202620-002 only.

This product consists of an opaque white creamy paste with a mild aroma, packaged for retail sale in a sealed foil bag and further contained in a paper box. According to the product label, this product is composed of cheese dough, reconstituted skim milk, butter, protein of milk, water, poly-phosphate, citrate, citric acid, and thickening agent.

According to the supplemental technical sheet provided, this product is composed of:

Cheddar cheese paste	12%
Milk powder	11%
Butter	13%
Milk protein	3%
Polyphosphate	2.1%
Citrate	0.3%
Citric acid	0.2%
Thickening	4%
Table salt	2%
Mineral salt	3.4
Water	49%

Based on Laboratory analysis, this product contains approximately 59% moisture, 19% fat (consistent with milk fat), 6% protein (consistent with milk proteins), 3% minerals, and 5% lactose.

In response to your questions, based on the ingredient list and Laboratory analysis, in my opinion this product meets the technical requirements of heading 04.06.

Polyphosphate and citrates are emulsifiers, and citric acid is an acidifying agent. According to CODEX STAN A-8(b)-1978 "Codex General Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese", this product meets the composition requirement of spreadable process cheese, and therefore in my opinion, this product may be best described as a 'processed cheese, not grated or powdered' in subheading 0406.30.

Shan Shan Wu
Chimiste
Section d'analyse des douanes
Direction des sciences et de l'ingénierie
Tél. : (613) 954-0143 Fax : (613) 952-7825

If you need more information, please do not hesitate to contact the analyst. SED's primary responsibilities are to analyse products in accordance with relevant legislation and to provide scientific advice. Any tariff classification opinions provided by SED are for information only. Tariff, Origin and Valuation Division is responsible for tariff classification policy and its application.

Prière de communiquer avec l'auteur si vous avez besoin d'informations additionnelles. Les responsabilités principales de la DSI sont d'analyser les produits selon la législation pertinente et de fournir des avis scientifiques. Tout conseil se rapportant au classement tarifaire fourni par la DSI est à titre d'information seulement. La Division du tarif, de l'origine et de l'établissement de la valeur est responsable de la politique en matière de classification tarifaire et de son application.